

2022寶川盃－麻辣創意健康料理大賽



寶之川－川味麻辣總匯

引燃您的無限創意廚魂



👉賽前說明會：111年11月12日(星期六)線上競賽

(參加線上說明會可領用醬料)

👉報名日期：111年11月25日(星期五)截止

👉簡章請詳報名系統：



👉競賽日期：111年11月26日-12月23日

👉參賽對象：

學生組：15-23歲之在校學生

職業組：各界餐飲專業人士

👉獎項：

「金牌」：90-100分獎牌獎狀各1面。

「銀牌」：80-89分獎牌獎狀各1面。

「銅牌」：70-79分獎牌獎狀各1面。

👉指定醬料：「藤椒麻辣醬」與「甜辣醬」



寶川盃粉絲頁



2021作品網站

主辦單位：



餐飲管理系 獨家贊助：



2022 寶川盃－麻辣創意健康料理大賽 競賽簡章

寶之川川味麻辣總匯，自 1963 年成立 55 年來，基於將傳統與創新之美食調味料推介於消費者，歷經長久艱辛的不斷研發改進，終將把各種川麻相關調味料，嚴格控管品質與製程，煉製出符合國內外廣大消費這所喜愛之風味，故產品除得到台灣地區北、中、南各大食品廠、加工廠及各大餐廳之認同，並暢銷於美國、加拿大、新加坡、印尼、馬來西亞、日本、韓國、沙烏地阿拉伯、科威特、香港等地區，近年來更通過嚴格的 A.A. 無添加協會與台灣清真產業品質保證推廣協會雙重認證。

今有鑑於國內餐飲相關教育蓬勃發展，本公司希望透過與台北海洋科技大學餐飲管理系產學合作，把寶川知名的麻辣醬料推廣至各教學單位，讓年輕學子可以認識並且有機會使用到，名聞國內外的優質醬料，並且融入學子創意，為麻辣料理帶來全新的風貌。

一、主辦單位：台北海洋科技大學			
二、贊助單位：寶之川股份有限公司獨家贊助			
			
寶之川官網	寶川盃粉絲頁	寶川盃報名系統	2021 作品彙整網站

三、參賽對象

◇學生組：15-23 歲全國之高中職與大專院校在校學生，1 人一組，每校 3 組為限，超過 23 歲請報職業組。

◇職業組：餐飲專業人士 1 人一組，每單位 3 組為限。

四、競賽主題

(一)請選寶之川「甜辣醬」與「藤椒麻辣醬」入菜指定醬料入菜，產品介紹請詳寶之川官網 <http://www.paochung.com/>

(二)寶川公司長期以來致力於研發推廣無添加之安全健康產品，因此本次競賽主題為「Vegan t 純素料理」，所有食材不可含有動物性及五辛（蔥韭蒜蕎等）、蛋、奶、酒精、素食再製加工品，以新鮮食材入菜為主，禁止使用葷性調味料所有食材以全素食為主。盡量使用台灣各地之當令食材，請選手充分發揮在地農特產與飲食特色，推廣在地美食。

(三)所使用之盤飾皆須為安全可食之素材。

(四)作品設計應以健康概念，做為烹調法與食材選用搭配之原則。

五、競賽影片規格

1. 片長 5 分鐘以內。
2. 第一幕：需有選手本人端作品獨照，並清楚標示選手姓名、參賽單位、指導老師姓名，畫面停留約 5 秒。
3. 第二幕：需展示成品四個角度的照片，或是成品於轉台上緩緩轉一圈之影像約 10~15 秒。
4. 第三幕：創作理念與食材配方用量之介紹，可用文字圖片呈現也可以選手錄影呈現，食材使用請遵守競賽主題各項規定，勿浪費食材。
5. 第四幕：操作過程選手需親自入鏡操作，注意背景宜整潔乾淨，此部分可看出衛生程度務必留意，為求縮短時間可做適度剪接、縮時攝影或快轉。
6. 請注意上傳之影片格式須符合 YouTube 網站(如 MPEG-2、MPEG-4)，且解

析度需大於等於 480P，確保影片播放清晰流暢。

7. 範例影片連結：https://youtu.be/RyhSZQ3_qNE

六、活動期程

日期	項目	備註
➤ 111 年 11 月 12 日(星期六)	➤ 寶川賽前說明會 報名網址： https://forms.gle/b2ie3yRQWBpASHkVA ➤ 視訊通話連結： https://meet.google.com/mxn-rjne-roq	➤ 09：00~10：00 ➤ 麻辣素材應用與特色介紹
		➤ 10：00~12：00 ➤ 2021 冠軍隊伍實作觀摩。
➤ 111 年 11 月 25 日(星期五)止	➤ 21:00 報名收件截止	➤ 一律採用線上報名
➤ 111 年 11 月 26 日~111 年 12 月 23 日 17:00 止	➤ 複賽臉書按讚	➤ 寶川盃粉絲團與台北海大餐管系網頁
➤ 111 年 12 月 24 日 17:00 前	➤ 公告總成績與評審評語	➤ 寶川盃粉絲團與台北海大餐管系網頁
➤ 111 年 12 月 25 日	➤ 頒獎 10：00~12：00	➤ 地點：台北海大士林校區學生餐廳 ➤ 若疫情管制將改為線上頒獎寶川盃頒獎 https://meet.google.com/wkk-jeyf-vvd


※期程時間若有異動，依主辦單位公告為主

六、賽前說明會

凡參加賽前說明會者，可免費獲得寶川公司所提供競賽指定用關醬料以利競賽作品試作，凡有全程參加賽前說明者，大會將以回饋單填寫結果寄送指定醬料，若未參加賽前說明會者可自行向寶川公司訂購。

<http://www.paochung.com/>

七、競賽資訊

(一)皆採用線上報名		請依平台欄位填寫，截止日期為 111 年 11 月 25 日(星期五)，請至此連結 https://reurl.cc/Kb2Gom		
(二)作品說明		每組請設計 1 盤主菜 1 人份，菜餚材料、調味與烹調法組合請以全素料理為主，建議 1~3 品組合較佳。		
(三) 競賽流程	組別	賽程	日期時間	注意事項
	學生組/ 職業組	初賽	111 年 11 月 25 (星期五) 止	✓ 18:00 以前完成 google1 表單上傳報名資料 ✓ 小編將於 11/26 18:00 前 將入圍組別影片資料張貼於粉絲團，請各位選手廣邀親友按讚加分享作品影片。
		複賽	111 年 11 月 26 日~111 年 12 月 23 日	✓ 18:00 以前公告粉絲團按讚數成績 ✓ 按讚數計分方式： 20 分/最高讚數*獲讚數，四捨五入至小數第二位
		決賽	111 年 11 月 24 日	✓ 17:00 以前公告專業評審評分結果與評語
八、評分標準				
1. 初賽 (10%)：以報名資料完整程度與是否符合競賽規定為入圍標準，菜單設計必須符合第四點競賽主題之規範。				
2. 複賽(20%)：以按讚數計分，由最多讚至最少讚依比例給分，本項滿分為 20 分，請各組選手親友透過轉貼分享與按讚方式獲得按讚數，不允許任何個人買讚行為，若經查證屬實，按讚數將歸零。				
3. 決賽(70%)：專業評審依據選手作品下列各項重點評分。				
A. 寶川指定醬料運用與風味展現 20%				
B. 正確的專業操作 30%：包含刀工、火候、創意與健康原則、整體食材烹				

調法與調味搭配之協調性，注意工作臺之整潔，由此可判定衛生程度高低，浪費食材者扣本項 10 分。

C. 菜餚呈現 20%：乾淨的擺盤，擺盤的創意也要實用性（上菜時不會變形倒塌）具有審美、鑑賞的價值，優雅呈現，具現代風格。不須上膠，成品需有簡易主題背景。

九、獎項

「金牌」：90-100 分，獎牌獎狀各 1 面。

「銀牌」：80-89 分，獎牌獎狀各 1 面。

「銅牌」：70-79 分，獎牌獎狀各 1 面。

十、注意事項

1. 主辦單位(台北海洋科技大學)對參賽作品有攝影及展覽等出版權，並得運用參賽過程之照片、簡報檔案及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。各參賽者應積極配合相關之宣傳及推廣活動。
2. 比賽過程將錄影與拍照，主辦單位有公開播放之權利。
3. 活動過程將開放媒體採訪，但以不妨礙選手為前提。
4. 主辦單位擁有得獎作品之研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、商品開發、出版以及出版品販售等權利。
5. 參賽者視同認同本案各項規定。
6. 若有未盡事宜，主辦單位得適時修改，並於賽前說明會統一說明
7. 本案聯絡人：蕭志聖老師，電話（02）28111999 分機 5112。